



Château Cluzeau

Le Château Cluzeau

Bergerac - Rouge 2012

Région :	Sud-Ouest
Appellation :	Bergerac
Cuvée :	Le Château Cluzeau
Couleur :	Rouge
Millésime :	2012
Cépages :	Cabernet Sauvignon (35%) / Côt (15%) / Merlot (50%)
Alcool :	14 %
Contenance :	75 cl

Ce vin dévoile des fruits rouges, des notes de café et de boisé élégant, des tanins soyeux, une bouche d'un parfait équilibre et d'une grande douceur



ELABORATION

Culture biologique.

Ecocert, Agriculture biologique.

Vendanges mécaniques.

Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Fermentation malolactique, Macération pré fermentaire à froid.

Elevage en barrique d'un vin, Elevage en barrique de deux vins, Assemblage.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur pourpre, dense, reflets carmin.

NEZ : Fruité, généreux arômes de fruits rouges, arômes de café.

BOUCHE : Harmonieuse, riche, soyeuse, tanins ronds, tanins doux, rond, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 15° et 18°

GARDE : A consommer entre 2016 et 2020



ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges, Gibiers, Fromages, Viandes rouges grillées, Viandes rouges en sauce

Powered by **Plugwine**

